

FARINA MALTATA

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	farina di GRANO tenero maltato
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero maltato
Aspetto	Polvere omogenea
Colore	marrone
Uso	La farina maltata o malto diastatico (minimo 15.000 uPollak), è un prodotto ottenuto mediante un processo fisico e naturale. Si adopera per migliorare la fermentazione degli impasti a cui verrà aggiunta la farina maltata. L'amido contenuto in abbondanza nel chicco, si trasforma in zuccheri semplici che in parte saranno consumati dai lieviti e in parte contribuiranno alla cosiddetta reazione di Maillard, producendo una crosta più saporita e colorata.
Dosaggio consigliato	Per ogni kg di prodotto, aggiungere 10/20g di prodotto
Preparazione	Miscelare insieme alla farina
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

FARINA MALTATA

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	376 kcal
	1573 kJoule
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	94,0 g
di cui zuccheri	84,0 g
Fibre alimentari	0,0 g
Proteine	0,0 g
sale	0,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2 mandorle (*Amigdalus communis*) , nocciole (*Corylus avellana*) , noci comuni (*Juglans regia*) , noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) , noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) *K. Koch*] , noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) , pistacchi (*Pistacia vera*) , noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino